SHARP®

わが家は
自慢のふっくらごはん

ちょっとした心掛け、ほんの少しの愛情で
ごはんはずっとおいしくなります。
詳しくは7ページをお読みください。

もくじ

ジャー炊飯器 / 家庭用

業務用として使用しないでください。

形名

1.0Lタイプ　KS - F105（ケイエス エフ）

1.8Lタイプ　KS - F185

取扱説明書

お買いあげいただき、まことにありがとうございました。
この取扱説明書(保証書付)をよくお読みのうえ、正しくお使いください。
ご使用の前に、「安全上のご注意」を必ずお読みください。
お読みになった後は、いつでも見ることができる所に必ず保存してください。

※お買いあげの機種によって、この取扱説明書内で記載しているキーのデザインと異なっている場合がありますが、使いかたは同じです。

安全上のご注意

この取扱説明書および商品には、安全にお使いいただくためにいろいろな表示をしています。
その表示を無視して誤った取り扱いをすることによって生じる内容を、次のように区分しています。
内容をよく理解してから本文をお読みになり、記載事項をお守りください。

⚠ **警 告** ……… 人が死亡または重傷を負うおそれがある内容を示しています。
⚠ **注 意** ……… 人がけがをしたり財産に損害を受けるおそれがある内容を示しています。

⚠ 警 告

- **交流100V以外では、使用しない。**
  火災・感電の原因となります。

- **コードを傷付けたり、無理に曲げたり引っ張ったり、ねじったり、束ねたり、高温部に近づけたり、重い物を載せたり、挟み込んだり、加工したりしない。**
  コードが破損し、火災・感電の原因となります。

- **コードや差込プラグが傷んだり、コンセントの差し込みがゆるいときは、使用しない。**
  感電･ショート･発火の原因となります。

- **吸排気口やすき間にピンや針金など、異物を入れない。**
  感電や異常動作してけがのおそれがあります。

- **子供だけで使わせたり、乳幼児の手の届く所で使わない。**
  やけど･感電･けがのおそれがあります。

- **改造はしない。また修理技術者以外の人は、分解したり修理をしない。**
  火災・感電・けがの原因となります。
  修理は、お買いあげの販売店、またはもよりのお客様ご相談窓口にご相談ください。

⚠ 注 意

- **不安定な場所や熱に弱い敷物(じゅうたん・ビニールシートなど)の上では、使用しない。**
  火災の原因となります。

- **壁や家具の近くで使わない。**
  また、キャビネットのような蒸気のこもりやすい所で炊飯しない。
  蒸気または、熱で壁や家具を傷めたり、変色・変形の原因となります。

- **本体を持ち運ぶときは､外ぶたのボタンに触れない。**
  ふたが開いて、けがややけどをすることがあります。

- **水のかかる所や火気の近くでは、使用しない。**
  感電や漏電の原因になります。

- **専用の内なべ以外では、使用しない。**
  過熱・異常作動の原因になります。

使用上のご注意

1 ご使用になる前に
- **内なべ保護シート(内なべと熱板の間に入っている紙)は、ご使用前に取り除いてください。**

2 次のような状態で炊飯をしないでください。
- **熱板・温度センサー・内なべの外側に米粒などの異物が付いている**
  うまく炊けなかったり、故障の原因となります。
  異物は必ず取り除いてください。
- **ふきんなどを蒸気口にかけている**
  変形・変色や故障の原因となります。
- **内なべが水平に入っていない**

3 次のような保温はしないでください。
- **白米･無洗米以外の具や調味料が入っているごはん**
  (腐敗のおそれ)
- **おかゆ**
  (のり状になる)
- **冷めているごはん**
  (腐敗のおそれ)
- **12時間以上の保温**
  (黄変・乾燥のおそれ)
- **しゃもじを入れたまま**
  (変色・においのおそれ)

4 アルカリ度の強い水で炊飯すると、べとついたり黄変することがあります。

図記号の意味

してはいけないことを表しています。

分解や修理改造の禁止を表しています。

ぬれた手で触れてはいけないことを表しています。

ぬらしてはいけないことを表しています。

必ず実施

しなければならないことを表しています。

接触禁止

触れてはいけないことを表しています。

必ず差込プラグをコンセントから抜くことを表しています。

- 「安全上のご注意」は使う前に必ず読み、いつでも見られる所に保管しておいてください。

- **ぬれた手で差込プラグを抜き差ししない。**
  感電やけがをするおそれがあります。

ぬれ手禁止

- **水につけたり、水をかけたりしない。**
  ショート・感電のおそれがあります。

- **蒸気口に手を触れない。**
  やけどをすることがあります。
  とくに乳幼児にはさわらせないよう注意してください。

- **定格15A以上のコンセントを単独で使う。**
  他の器具と併用すると分岐コンセント部が異常発熱して、発火することがあります。

- **差込プラグの刃および刃の取付面に、ほこりが付着している場合はよく拭く。**
  火災の原因になります。

- **差込プラグはコンセントの奥までしっかり差し込む。**
  感電・ショート・発煙・発火のおそれがあります。

- **使用中や使用後しばらくは、熱板など高温部に触れない。**
  やけどの原因になります。

- **使用時以外は、差込プラグをコンセントから抜く。**
  けがややけど・絶縁劣化による感電・漏電・火災の原因になります。

- **コードを巻き取るときは、差込プラグを持っておこなう。**
  コードが当たってけがをすることがあります。

- **差込プラグを抜くときは、コードを持たずに必ず先端の差込プラグを持って引き抜く。**
  感電やショートして発火することがあります。

- **お手入れは冷めてからおこなう。**
  高温部に触れ、やけどのおそれがあります。

内なべをガスコンロなどの直火や電子レンジで使用しない。

5 内なべのフッ素被膜を傷めないために、次のことをお守りください。

- **洗米時は、泡立器や鋭利な用具などを使わない**
- **付属のしゃもじ以外のものは使わない**
- **食器類を入れない**
- **酢・油を入れない**
- **調味料を使ったらすぐ洗う**
- **スポンジの硬い面で洗わない**

6 内なべは、使っているうちに色むらができることがありますが、衛生上は影響ありません。安心してお使いください。

7 ふたを開けるときは蒸気によるやけどに注意してください。

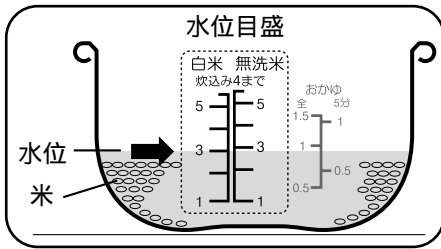
8 お湯で米を洗ったり炊飯をしないでください。

9 使い始めは製品からプラスチックのにおいがすることがありますが、異常ではありません。

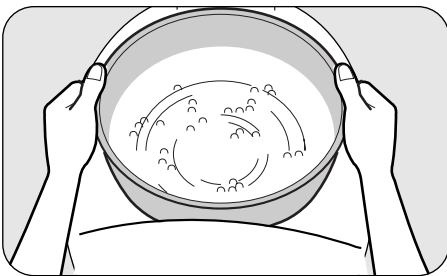
ごはんの炊きかた

例 3カップの白米を炊くとき

米の計量は、カップを使って正確に！

米は内なべで洗えます。

※水位目盛は1.0Lタイプの場合です。

1 米を洗い **水加減をする**

- 炊くメニューの水位目盛を目安に水加減します。
- 水加減した後、米は**水平**にならします。

2 内なべを入れて、ふたを閉める

- 内なべは**水平**になるよう正しく入れます。

3 炊飯/メニュー を押す

メニューを選んで炊くとき 炊飯/メニュー を押して炊きたいメニューを選ぶ。

押すごとに、白米・無洗米→白米急速→おかゆと、ランプの点灯位置が変わり、選んだメニューの炊飯が始まります。 お料理ノート 6ページ

4 保温ランプが点灯すると、炊き上がり(むらし完了) よくほぐす

底からすくい上げるように全体をほぐし、余分な水分を逃がします。

ご使用後は…… 取消 キーを押して差込プラグを抜きます。

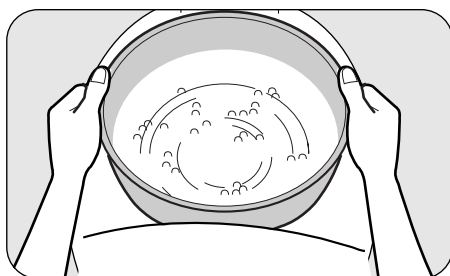
無洗米を炊くとき

- お米にしっかり水を吸収させるために、底からよくかき混ぜてください。
- 水を入れると、お米からでんぷん質が溶けて白くにごり、沈澱して硬めに炊き上がったり、おこげができやすくなります。気になる場合は、1～2回水を替えてすすぎます。
- 水温が25°C以上になると、浸した無洗米の腐敗が早まりますので、夏場に予約炊飯をおこなう場合は、米をよく洗い、予約時間を8時間以内にしてください。
- 炊き上がり後は、必ず底から混ぜて、全体をほぐしてください。

メモ

- 炊飯/メニュー を押すと、吸水から炊飯・むらし・保温まで自動的におこないますので、吸水・むらしの必要はありません。
- 内なべを本体に入れる前に、**熱板や内なべの外側の異物**や水滴などは拭き取ってください。
- 「白米急速」炊飯では、少しおこげができたり、かたくなることがあります。無洗米・具や調味料の入るメニューには使わないでください。

予約炊飯のしかた

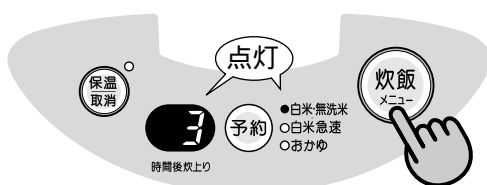
例 白米を3時間後に炊き上げるとき

1 米を洗い、水加減をして

内なべを入れて、ふたを閉める

- 内なべは**水平**になるよう正しく入れます。

2 予約 を押して炊き上がりまでの

時間を合わせる

- 予約 を押すごとに、1時間ずつ12時間まで設定できます。
(押し続けると早送りができます)

3 炊飯/メニュー を押す

- 時間の経過につれ、炊き上がりまでの残り時間を表示します。

炊飯スタート

- おかゆも予約炊飯ができます。
炊飯/メニュー を押して「おかゆ」を選んでください。
お料理ノート 6ページ

メモ

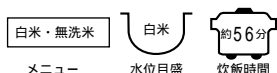
- 設定した時間は炊上がり時刻ではなく、現在時刻から設定時間後に炊きあがることを意味しています。
- 操作を間違えた場合は、保温/取消 を押してやり直してください。
- 具や調味料が入るメニューは予約炊飯しないでください。具が腐敗したり、調味料が沈殿してうまく炊けない場合があります。
- 炊き上がりまでの時間を1時間にすると、すぐに炊飯を始めます。
- 夏季など水温の高いときは、腐敗のおそれがあるため、長時間の予約はしないでください。

お料理ノート

- 炊飯できる量はメニューによって異なります。裏表紙
- 具の量は米の質量(重さ)の30～50%が適当です。
- 水分の出る具(きのこ類・大根・貝など)を加えると軟らかめに、水分を吸収する具を入れると硬めに仕上がります。水加減で調整してください。
- 米と調味料を入れたら、底からよくかき混ぜてください。沈澱するとうまく炊けないことがあります。
- 具は小さめに切り、米と混ぜずに米の上にのせて炊飯してください。
- 市販品や下記以外のレシピではうまく炊けないことがあります。

炊込みごはん

炊飯できる米の量 1.0Ｌ(5.5合)タイプ ： 1～4カップ
1.8Ｌ(1 升)タイプ ： 2～7カップ

五目ごはん

材 料 (4人分)

- 白米………………… 3カップ
- ごぼう ………………… 30g
- 干ししいたけ ………… 3枚
- 油あげ ……………… 1/2枚
- こんにゃく…………… 30g
- にんじん …………… 30g
- とりもも肉…………… 60g

調味料
- 薄口しょうゆ…… 大さじ2
- 酒………………… 大さじ2
- 塩…………… 小さじ1/2

- だし汁(目安) …… 約700mL

準備

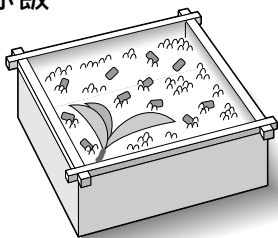
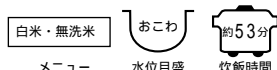
①ごぼうは、ささがきにして水にさらしてアクを抜く。
②干ししいたけはもどして石づきをとり、油あげは熱湯で油抜きをし、こんにゃくは湯通ししてそれぞれ細切りにする。
③にんじんはせん切りにし、とり肉は細かく切る。

炊飯

④内なべに洗った米と調味料を入れ 炊込み の水位目盛「3」までだし汁を入れて混ぜ、①②③を米の上にのせる。
⑤ 炊飯/メニュー を押す。
⑥炊き上がれば、ほぐす。

おこわ

炊飯できる米の量 1.0Ｌ(5.5合)タイプ ： 1～4カップ
1.8Ｌ(1 升)タイプ ： 2～6カップ

赤飯

材 料 (4人分)

- もち米 …………… 2カップ
- 白米 ……………… 1カップ
- あずき ……………… 50g
- ごま塩 ……………… 少々

準備

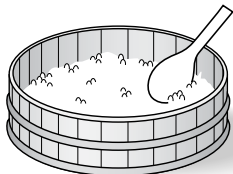
①もち米と白米はあわせて洗う。
②あずきはひと煮たちさせてゆで汁を捨て、再度たっぷりの水でややかためにゆでる。
③あずきとゆで汁を別々にする。

炊飯

④内なべに①の米を入れ おこわ の水位目盛「3」まで冷ましたあずきのゆで汁を入れ(足りなければ水を足す)、よくかき混ぜたあと③のあずきをのせる。
⑤ 炊飯/メニュー を押す。
⑥炊き上がればほぐし、好みでごま塩をふる。

すしめし

炊飯できる米の量 1.0Ｌ(5.5合)タイプ ： 1～5.5カップ
1.8Ｌ(1 升)タイプ ： 2～10カップ

白米・無洗米 (メニュー) / すしめし (水位目盛) / 約53分 (炊飯時間)

材 料 (4人分)

すしめし
- 白米…………… 3カップ
- 酒…………… 大さじ1/2
- 昆布……………… 5×5cm

合わせ酢
- 酢………………… 70mL
- 砂糖………… 大さじ2 1/2
- 塩…………… 小さじ1 1/2

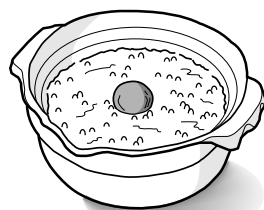
炊飯

①内なべに洗った米と酒を入れ すしめし の水位目盛「3」まで水を入れてよく混ぜる。その上に昆布をのせる。
② 炊飯/メニュー を押す。
③炊き上がれば昆布を取り出して、ごはんをすし桶に移し、合わせ酢をふりかけて切るようにして混ぜる。

おかゆ

炊飯できる米の量 ※全がゆ/5分がゆ
1.0Ｌ(5.5合)タイプ ： 0.5～1.5カップ/0.5～1カップ
1.8Ｌ(1 升)タイプ ： 0.5～2.5カップ/0.5～1.5カップ

全がゆ

おかゆ (メニュー) / 全がゆ (水位目盛) / 約60分 (炊飯時間)

材 料 (4人分)

- 白米 …………… 1カップ
- 塩 ………………… 少々
- 梅干し……………… 適量

炊飯

①内なべに洗った米を入れ 全がゆ の水位目盛「1」まで水を入れる。
② 炊飯/メニュー を押して**おかゆ**を選ぶ。
③炊き上がれば軽く混ぜる。
④器に盛り、塩・梅干しなどを加える。

●5分がゆを炊くときは、5分がゆの水位目盛に合わせてください。
5分がゆは、全がゆに比べ重湯が多くやわらかい仕上がりとなります。
●塩は炊き上がってから加えてください。炊飯時に加えると沈殿しうまく炊けないことがあります。

ごはんをもっとおいしく

おいしいごはんは、炊飯器にまかせきり…になっていませんか?
あなたのちょっとした心掛け、そしてほんの少しの愛情でおいしいごはんがいただけます。

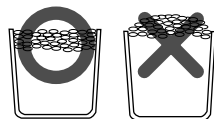
良い米の条件

①精米日が新しい。
②大きさがそろっている。
③表面の縦筋が浅い。

米の味は変化する

日が経つにつれ、味は低下します。
とくに雨期後は急激に劣化します。

風通しの良い所に保存

湿っぽくて、温かい場所は、避けます。また、虫の予防にタカのツメを入れるとよいでしょう。

付属の計量カップで

米は、「計量米びつ」ではなく、付属の計量カップで計ります。(1カップ=約180mL)

※無洗米も付属の計量カップで計りましょう。

手早く澄むまで洗う

米の洗いかたでごはんの味は大きく変わります。
米は、水をすぐ吸収するので、手早くぬかやごみを洗い流します。
(無洗米は洗米が不要ですが、おこげができたり、硬めに炊き上がる場合は、1～2回水を替えてすすいでください。)

米の種類や好みで水加減

水位目盛を目安に、水平な場所でおこないます。
ただし水量を0.5目盛以上多くしすぎると吹きこぼれることがあります。

30分以内にほぐす

炊き上がったら、できるだけ早くほぐします。
余分な水蒸気が逃げ、ふっくらと仕上がります。

保温中もときどきほぐす

ときどきほぐします。少量のときは、なべ肌から離し、中央に盛るとよいでしょう。

残ったら冷凍庫へ

残ってしまったら長時間(12時間以上)保温せず、ラップに包んで冷凍庫へ。
食べる直前にレンジで温めましょう。

使ったらすぐお手入れ

汚れは放っておくと取れにくくなり、おいしく炊けない原因になります。

お手入れのしかた

毎日、私たちのおなかを満足させてくれる炊飯器。
感謝の気持ちとちょっとした思いやりで、長い間
いきいき大活躍！

● **ご注意**　必ず差込プラグを抜き、本体が冷めてからおこなってください。
ベンジン・シンナー・磨き粉・金属たわしなどは使わないでください。

毎日のお手入れ

ふた(金属面)	固くしぼったふきんで拭く。
内なべ	台所用合成洗剤(中性)とスポンジで洗う。
蒸気キャップ	取りはずして流水で洗う。

汚れていたら

本体 差込プラグ/コード	固くしぼったふきんで拭く。
熱板 温度センサー	固くしぼったふきんで拭く。異物がどうしても取れないときはサンドペーパー(600番前後)で磨く。

各部のなまえ

本 体

ふ　た
取りはずせません。

蒸気キャップ
手前に引っ張ると、はずれます。

内なべ

ボタン
押すとふたが開きます。

温度センサー

熱　板

コード

差込プラグ
- 差込プラグを引いて出す。(赤マーク以上出さない。)
- 少し引いて戻す。

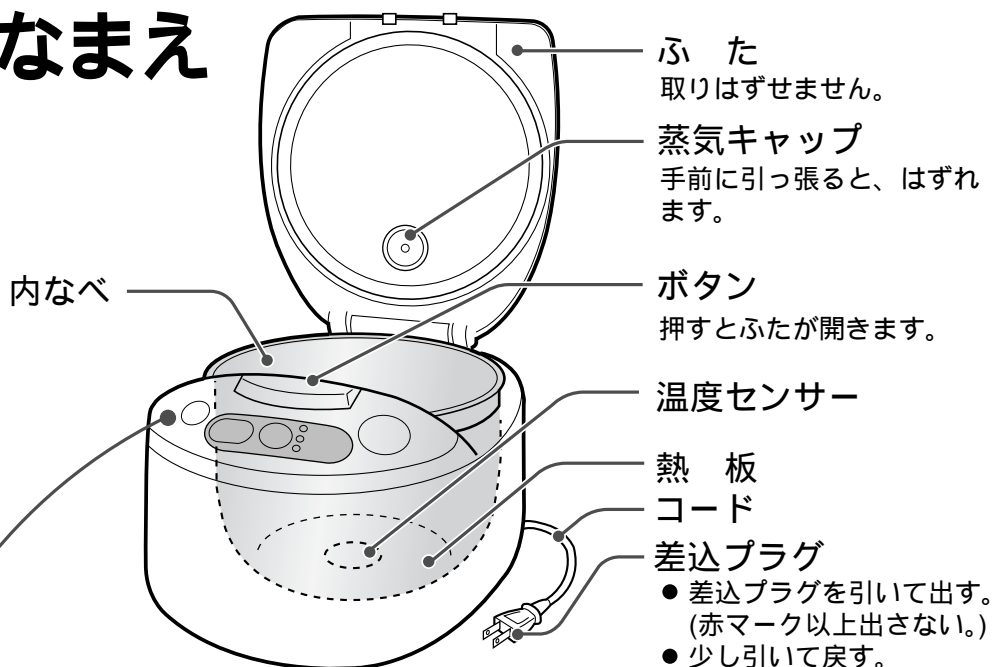
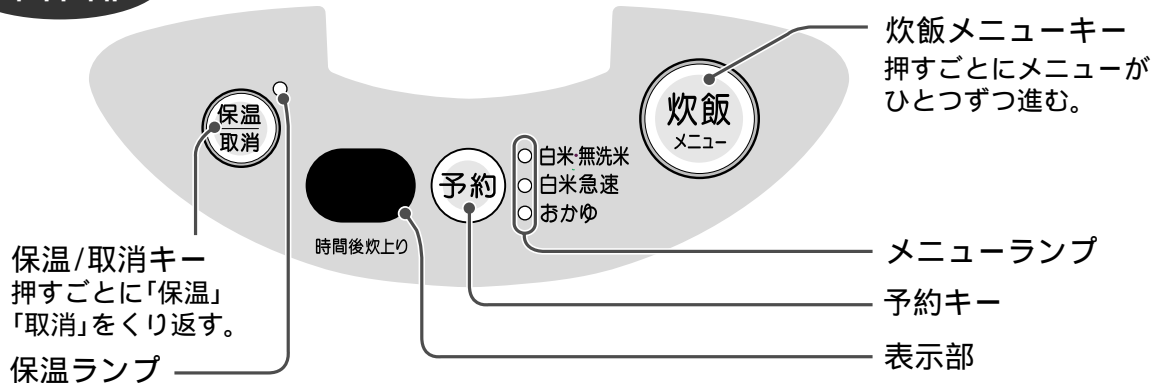
操作部

炊飯メニューキー
押すごとにメニューがひとつずつ進む。

保温/取消キー
押すごとに「保温」「取消」をくり返す。

保温ランプ

メニューランプ

予約キー

表示部

故障かな？

修理を依頼される前に、● 印の項目をもう一度お調べください。

こんなとき ↓ ／ 調べるところ →		「計量米びつ」ではなく付属の計量カップを使いましたか	洗米は十分にしましたか	水位合わせは水平な場所で目盛を目安に合わせましたか	アルカリ度の強い水を使っていませんか	ふたはきちんと閉まっていますか 蒸気キャップは正しく付いていますか	蒸気キャップ・内なべの外側・熱板・温度センサーに異物が付いていませんか	炊き上がってから30分以内にほぐしましたか	保温を12時間以上していませんか	冷めたごはんを保温しませんでしたか 差込プラグを抜きませんでしたか
参照ページ		4・7	7	4・7	2	4・8	2・8	4・7	2・7	2
炊飯中	ふきこぼれる	●	●	●		●	●			
	蒸気口以外から蒸気がもれる					●	●			
	次のような音がする	● カチカチ……マイコンが火力を調整しているためで正常です。 ● ジュッジュッ…内なべ外側の水滴を拭き取ってください。								
炊き上がり時	かたい・シンがある 生煮えになる・やわらかい	●		●	●	●	●			
	こげる ※		●	●			●			
保温中	乾燥する					●	●		●	
	べとつく	●		●	●	●	●	●	●	●
	ふたの内側に多量のつゆが付く					●	●	●	●	●
	変色する		●		●	●	●	●	●	●
	におう		●			●	●	●	●	●
予約時間に炊けない		予約 を押したあと、炊飯/メニュー を押しましたか。								
停電になった		停電の長さにより、うまく炊けないことがあります。								
表示部に"E"を表示する		取消 を押しても表示が消えないときは「異常があった」お知らせです。差込プラグをコンセントから抜き、お買いあげの販売店または、もよりのお客様ご相談窓口にご連絡ください。								

※無洗米の場合は、おこげができやすくなります。
おこげがきついときは、1～2回水を替えてすすいでください。4 ページ

保証とアフターサービス

修理を依頼されるときは 持込修理

1 「**故障かな?**」 を調べてください。

2 それでも異常があるときは使用をやめて、必ず差込プラグを抜いてください。

3 お買いあげの販売店にご連絡ください。

保証書(一体)

- **保証期間…お買いあげの日から1年です。**
  保証期間中でも有料になることがありますので、保証書をよくお読みください。

保証期間中

- 修理に際しましては保証書をご提示ください。
  保証書の規定に従って、販売店が修理させていただきます。

保証期間が過ぎているときは

- 修理すれば使用できる場合には、ご希望により有料で修理させていただきます。

補修用性能部品の保有期間

- 当社は、ジャー炊飯器の補修用性能部品を製造打切後、6年保有しています。
- 補修用性能部品とは、その製品の機能を維持するために必要な部品です。

修理料金のしくみ

- 修理料金は､技術料･部品代･出張料などで構成されています。

技術料	故障した製品を正常に修復するための料金です。
部品代	修理に使用した部品代金です。

便利メモ

お客様へ ……お買いあげ日・販売店名を記入されると便利です。

お買いあげ日	販売店名
年　月　日	電話(　　　)　ー

長期ご使用の場合は商品の点検を!

こんな症状はありませんか？

- キーを押しても作動しないときがある。
- コードや差込プラグ・本体が異常に熱くなったり、コゲ臭いにおいがする。
- 本体が変形している。
- 内なべが変形している。
- その他の異常や故障がある。

▼

ご使用中止

故障や事故防止のため、電源プラグをコンセントから抜き、必ず販売店に点検をご依頼ください。
なお､点検･修理に要する費用は、販売店に、ご相談ください。

お客様ご相談窓口のご案内

修理・お取扱い・お手入れについての「ご相談」ならびに「ご依頼」は、
お買いあげの販売店へご連絡ください。

転居や贈答品などで、保証書記載の販売店にご相談できない場合は、下記窓口にご相談ください。

●製品の故障や部品のご購入に関するご相談は…… **シャープ修理相談センター** へ

●製品のお取扱い方法、その他ご不明な点は……… **シャープお客様相談センター** へ

シャープ修理相談センター

●**修理相談センター**（沖縄・奄美地区を除く）

■受付時間　＊月曜～土曜：午前9時～午後6時　＊日曜・祝日：午前10時～午後5時（年末年始を除く）

0570-02-4649

当ダイヤルは、全国どこからでも一律料金でご利用いただけます。
呼出音の前に、NTTより通話料金の目安をお知らせいたします。
(注) 携帯電話・PHSからは、下記電話におかけください。

		〈東日本地区〉	〈西日本地区〉
●携帯電話／PHSでのご利用は……	(一般電話)	043-299-3863	06-6792-5511
●FAXを送信される場合は…………	（ＦＡＸ）	043-299-3865	06-6792-3221

●**沖縄・奄美地区**については、下表の「那覇サービスセンター」にご連絡ください。

◎ 「**持込修理**」および「**部品購入**」のご相談 は、上記「**修理相談センター**」のほか、
下記地区別窓口にても承っております。

■受付時間　＊月曜～土曜：午前9時～午後5時30分（祝日など弊社休日を除く）
〔ただし、沖縄・奄美地区〕は…＊月曜～金曜：午前9時～午後5時30分（祝日など弊社休日を除く）

担当地区	拠点名	電話番号	郵便番号	所在地
北海道地区	札幌サービスセンター	011-641-4685	〒063-0801	札幌市西区二十四軒1条7-3-17
東北地区	仙台サービスセンター	022-288-9142	〒984-0002	仙台市若林区卸町東3-1-27
関東地区	さいたまサービスセンター	048-666-7987	〒331-0812	さいたま市北区宮原町2-107-2
	宇都宮サービスセンター	028-637-1179	〒320-0833	宇都宮市不動前4-2-41
	東京テクニカルセンター	03-5692-7765	〒114-0013	東京都北区東田端2-13-17
	多摩サービスセンター	042-586-6059	〒191-0003	日野市日野台5-5-4
	千葉サービスセンター	047-368-4766	〒270-2231	松戸市稔台295-1
	横浜サービスセンター	045-753-4647	〒235-0036	横浜市磯子区中原1-2-23
東海地区	静岡サービスセンター	0543-44-5781	〒424-0067	静岡市清水鳥坂1170
	名古屋サービスセンター	052-332-2623	〒454-8721	名古屋市中川区山王3-5-5
北陸地区	金沢サービスセンター	076-249-2434	〒921-8801	石川郡野々市町御経塚4-103
近畿地区	京都サービスセンター	075-672-2378	〒601-8102	京都市南区上鳥羽菅田町48
	大阪テクニカルセンター	06-6794-5611	〒547-8510	大阪市平野区加美南3-7-19
	神戸サービスセンター	078-453-4651	〒658-0082	神戸市東灘区魚崎北町1-6-18
中国地区	広島サービスセンター	082-874-8149	〒731-0113	広島市安佐南区西原2-13-4
四国地区	高松サービスセンター	087-823-4901	〒760-0065	高松市朝日町6-2-8
九州地区	福岡サービスセンター	092-572-4652	〒816-0081	福岡市博多区井相田2-12-1
沖縄・奄美地区	那覇サービスセンター	098-861-0866	〒900-0002	那覇市曙2-10-1

シャープお客様相談センター

■受付時間　＊月曜～土曜：午前9時～午後6時　＊日曜・祝日：午前10時～午後5時（年末年始を除く）

東日本相談室	TEL **043-297-4649**	FAX 043-299-8280	〒261-8520 千葉県千葉市美浜区中瀬1-9-2
西日本相談室	TEL **06-6621-4649**	FAX 06-6792-5993	〒581-8585 大阪府八尾市北亀井町3-1-72

●所在地・電話番号などについては変更になることがありますので、その節はご容赦願います。(0306)

仕様

形　名	消費電力　W		炊飯容量(白米)L	外形寸法(約)mm			質　量(約)kg
	炊飯時	保温時		幅	奥行	高さ	
KS-F105	640	30	0.18〜1.0	235	330	190	2.6
KS-F185	850	40	0.36〜1.8	280	360	235	3.2

- 定格電圧100V、50Hz、60Hz共用。
- 差込プラグを差し込んだ状態では取消状態でも電子回路を動作させるため、約0.5Wの電力を消費しており、本体の温度が若干上がります。
- 保温時の消費電力は、室温20℃での安定時平均消費電力です。

付属品／しゃもじ・計量カップ（1カップ：約180mL）・取扱説明書

炊飯できる米の量と炊き上がりまでの時間　時間は、米や具の種類、量、室温、水温、水加減、電圧で変わります。

形　名		白米･無洗米 すしめし	白米急速	炊込み 胚芽米	おこわ	おかゆ	
						全がゆ	5分がゆ
KS-F105	米量(カップ)	1〜5.5		1〜4	1〜4	0.5〜1.5	0.5〜1
	時間(分)	48〜57	31〜46	50〜58	50〜55	54〜63	59〜65
KS-F185	米量(カップ)	2〜10		2〜7	2〜6	0.5〜2.5	0.5〜1.5
	時間(分)	45〜60	32〜47	49〜60	49〜53	48〜66	48〜66

（条件：電圧100V、室温20℃、水温18℃、水加減標準での目安の時間です。）

● 製品についてのお問い合わせは…
シャープお客様相談センター
東日本相談室　TEL 043-297-4649　FAX 043-299-8280
西日本相談室　TEL 06-6621-4649　FAX 06-6792-5993
《受付時間》月曜〜土曜：午前9時〜午後6時　日曜・祝日：午前10時〜午後5時 (年末年始を除く)

● 修理のご相談は…　11ページ記載の「お客様ご相談窓口のご案内」をご参照ください。

● シャープホームページ　http://www.sharp.co.jp/

シャープ株式会社

本　社 〒545-8522 大阪市阿倍野区長池町22番22号
電化システム事業本部 〒581-8585 大阪府八尾市北亀井町3丁目1番72号

Printed in China
TINSJA113KRRZ　03KA CN ②